



Menü

Apéro

Crostini al Pomodoro

Vorspeise

Pilz-Feuilletés

Hauptgang

Kaninchenrückenfilets in Kräuterpanade
Grillgemüse

Nachspeise

Birne mit Gorgonzola/Cantadou



Crostini al pomodoro

Ergibt ca. 10 Stück

Zutaten:

200g Getrocknete Tomaten eingelegt in Öl
2EL Pinienkerne, geröstet, fein gehackt
2EL geriebener Parmesan
2EL Basilikum in Streifen und
ungeschnittene Blätter für Garnitur
Salz
Pfeffer
½ Baguette



Zubereitung:

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen, Öl auffangen. Tomaten fein hacken und mit den Pinienkernen und dem Basilikum mischen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Baguette in schräge 1½cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Öl der getrockneten Tomaten beträufeln. Ca. 4Min. in der Mitte des auf 250°C vorgeheizten Ofens rösten.
3. Die Tomatenpaste auf die Baguettescheiben verteilen und evtl. mit frischem Basilikum garnieren.



Pilz-Feuilletés

Zutaten:

1/2 Päckli Strudelteig
Butter zum Braten
500g Champignons, in Scheiben
1EL Mehl
2dl Kalbsfond oder Fleischbouillon
3EL Rahm
2EL Schnittlauch, fein geschnitten
¼TL Salz
Pfeffer
30g Butter flüssig, abgekühlt

Zubereitung:

1. Schalotten und Pilze mit Butter andämpfen, mit Mehl bestäuben. Fond dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10Min. köcheln lassen.
2. Teig sorgfältig auseinander falten, 1 Teigblatt mit Butter bestreichen, mit 2. Blatt bedecken, längs dritteln. Entstandene Streifen sechsteln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der restlichen Butter bestreichen.
3. Ca. 5Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.
4. Rahm und Schnittlauch zu der Pilzfüllung geben, würzen.
5. Pilzfüllung zwischen die Teigblätter geben, anrichten.



Kaninchenrückenfilets in Kräuterpanade

Zutaten:

20g gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Petersilie)
120g Paniermehl
1 Ei
8 Kaninchenrückenfilets (ca. 500g)
Mehl
4dl brauner Kalbsfond (oder Bratensauce)
2EL grober Senf (z.B. Dijon)
1EL Butter

Zubereitung:

1. Einige Kräuter für die Garnitur beiseite legen. Rest fein hacken und mit Paniermehl mischen. Ei verquirlen. Kaninchenfilets im Mehl wenden und abklopfen; im Ei, dann im Paniermehl wenden. Die Panade dabei leicht andrücken.
2. Kalbsfond mit Senf einkochen, bis die Sauce bindet. In einer Bratpfanne reichlich Öl erhitzen. Filets bei mittlerer Hitze allseitig 3-4Min. goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Zum Servieren Sauce mit Butter sämig aufrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sauce umgiessen und mit den restlichen Kräutern garnieren.



Grillgemüse

Zutaten:

1 Aubergine
1 Zucchini
1 Kartoffel (festkochend)
1 Peperoni rot
1 Peperoni gelb
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Aubergine, Zucchini und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Peperoni entkernen und in breite Streifen schneiden. Das Gemüse mit wenig Olivenöl bepinseln. In einer Grillpfanne 2-3Min. braten (oder im Backofen auf Grillstufe backen). Mit Salz und Pfeffer würzen.



Birne mit Gorgonzola oder Cantadou

Zutaten:

70g Gorgonzola oder Cantadou (mit Knoblauch+Kräutern)
2EL Butter
Pfeffer
4 reife Birnen
Zitronensaft
Pistazien, gehackt

Zubereitung:

1. Gorgonzola mit 2EL Butter verrühren, leicht pfeffern (oder Cantadou ohne Butter/Pfeffer).
2. Birnen waschen, schälen und halbieren, Kerngehäuse mit Löffel entfernen, Stiel dabei nicht entfernen. Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln.
3. Käsemasse in die Mulden geben, glatt streichen. Birnen aussen in den gehackten Pistazien wälzen und ca. 3 Stunden kühl stellen.